KOMPLET Rührmasse Ideal

Das Beste für Ihre Obstkuchen!

Ideal für Kapseln und Kuchen.
Mit KOMPLET Rührmasse Ideal kommen Ihre Obstkuchen bestens zur Geltung

Grundrezeptur für Kapseln

Masse:	
KOMPLET Rührmasse Ideal	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	500 g
Gesamtmasse	1.900 g

Grundrezeptur für Schnitten

Masse:	
KOMPLET Rührmasse Ideal	1.000 g
Speiseöl	400 g
Wasser	420 g
Gesamtmasse	1.820 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.615 g für ein 60 x 20 cm Blech
Backtemperatur:	ca. 180 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten für Kapseln ca. 45 - 50 Minuten für Schnitten mit Auflage

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen

KOMPLET Rührmasse Ideal

Das Beste für Ihre Obstkuchen!

Obst-Schnitte

60 x 20 cm

Masse:

KOMPLET Rührmasse Ideal	1.615 g

(siehe **Grundrezeptur für Schnitten** Vorderseite)

Cremefüllung:

KOMPLET Gourmet Füllcreme	280 g
Wasser	700 g
Gesamt Cremefüllung	980 g

Fruchtauflage:

TK-Tropicfrüchte	750 g

Zum Abglänzen:

Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** (siehe **Grundrezeptur**)	750 g
Gesamtgewicht	4.095 g

Verarbeitung:
Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1.615 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Nach dem Erkalten die gebackene Schnitte mittig durchschneiden.

Alle Zutaten der Cremefüllung miteinander kurz glattrühren und aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten

Einen Teil der Creme auf den unteren Boden aufstreichen.

Einwaage Cremefüllung:	ca. 780 g

Die Creme mit dem zweiten Boden abdecken und mit der restlichen Cremefüllung bestreichen.

Einwaage Cremefüllung:	ca. 200 g

Die TK-Tropicfrüchte auf der Schnitte verteilen und mit Geleeguss aus **KOMPLET Fruchtglanz gelb** abglänzen.

Einwaage Fruchtauflage:	ca. 750 g
Einwaage KOMPLET Fruchtglanz gelb:	ca. 750 g

In Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen.

Verkehrsbezeichnung: Rührkuchen mit tropischen Früchten

Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb

KOMPLET Fruchtglanz gelb	120 g
Zucker	480 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.600 g

Verarbeitung:
KOMPLET Fruchtglanz gelb mit dem Zucker trocken mischen, in kochendes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen.

Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer, KOMPLET-Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97

KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

info@komplet.com · www.komplet.com

01/16 15298.01